1. ------IND- 2018 0274 E-- SL- ------ 20180628 --- --- PROJET

**Osnutek KRALJEVE UREDBE O ODOBRITVI STANDARDA KAKOVOSTI ZA KRUH (različica z dne 23. maja 2018)**

Kruh in posebne krušne izdelke ureja usklajena horizontalna zakonodaja Evropske unije o živilih in Kraljeva uredba 1137/1984 z dne 28. marca 1984 o odobritvi tehničnih zdravstvenih predpisov o proizvodnji, distribuciji in prodaji kruha in posebnih krušnih izdelkov. S temi predpisi se je začel izvajati predpis iz oddelka 4 – „Pekovski izdelki“ – poglavja XX – „Moka in izdelki iz moke“ – španskega prehrambnega zakonika, odobrenega z Uredbo 2484/1967 z dne 21. septembra 1967 o zgoraj omenjenih izdelkih.

Glede na številne spremembe tehničnih zdravstvenih predpisov o kruhu in posebnih krušnih izdelkih ter tehnološki napredek v tem sektorju v zvezi s proizvodnjo in trženjem teh izdelkov od objave Kraljeve uredbe 1137/1984 ter glede na spremembe potrošniških navad je priporočljiv poglobljen pregled omenjenih predpisov. To zajema vključitev opredelitev novih izdelkov, npr. kruha iz kislega testa (kvasnega nastavka). Kljub temu, da se izdelujejo v skladu s tradicionalnimi postopki, kar je danes za potrošnike pomembno, ti izdelki še niso bili opredeljeni ali vključeni v navedene predpise.

Poleg tega je treba pripraviti predpise, ki urejajo tradicionalno peko kruha, opredeljeno kot postopek, ki večinoma temelji na ročnem, in ne mehanskem delu, ter proizvodnji v manjših serijah.

Glede na pomen prodaje kruha, ki je na zahtevo potrošnika predpakiran ali nepredpakiran ter ki ga ureja Kraljeva uredba 126/2015 z dne 27. februarja 2015 o odobritvi splošnih standardov glede informacij o nepredpakiranih živilih, namenjenih za prodajo končnemu potrošniku in obratom javne prehrane, živilih, pakiranih na prodajnem mestu na zahtevo kupca, in živilih, ki jih pakirajo lastniki podjetij za prodajo na drobno, je bilo vključenih več vidikov, ki urejajo prodajo kruha na prodajnih mestih.

V skladu s četrto končno določbo Zakona 28/2015 z dne 30. julija 2015 o varstvu kakovosti živil lahko vlada odobri standarde kakovosti za živilske proizvode, da bi standarde med drugim prilagodila predpisom Evropske unije ter poenostavila, posodobila in izboljšala obstoječe standarde ter okrepila konkurenčnost zadevnega sektorja z uskladitvijo z napredkom, do katerega je prišlo zaradi tehnoloških inovacij.

Zaradi teh razlogov je priporočljivo, da se pripravi predpis o preklicu Kraljeve uredbe 1137/1984 z dne 23. maja 1984 in nekaterih oddelkov španskega prehrambnega zakonika o pekovskih izdelkih.

To lahko pripomore k prilagoditvi zakonodaje o kruhu in posebnih krušnih izdelkih trenutnim zahtevam trga ter odpravi omejitve, zaradi katerih so lahko španski nosilci dejavnosti v slabšem položaju v primerjavi s proizvajalci iz drugih držav članic. Poleg tega bi bilo koristno odpraviti mejne vrednosti vlage, saj bi to omogočilo proizvodnjo bolj raznolikih vrst kruha. Ta pristop zagotavlja lojalno konkurenco med nosilci dejavnosti, kar izboljšuje konkurenčnost sektorja, posledično spodbuja inovacije in razvoj novih izdelkov ter zagotavlja, da so potrošnikom zagotovljene ustrezne informacije, ki jim pomagajo pri nakupnih odločitvah.

Ta kraljeva uredba je bila predmet postopka iz Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe in Kraljeve uredbe 1337/1999 z dne 31. julija 1999, ki ureja zbiranje informacij na področju tehničnih pravil in predpisov ter predpisov, povezanih s storitvami informacijske družbe. Priglašena je bila tudi v skladu s postopkom iz člena 45 Uredbe (EU) št. 1169/2011 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.

Med pripravo tega standarda je potekalo posvetovanje z avtonomnimi skupnostmi in subjekti, ki predstavljajo zadevne sektorje, Medresorska komisija za živilsko zakonodajo (*Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria*) pa je izdala pozitivno poročilo.

Na podlagi tega in na podlagi predloga ministra za kmetijstvo in ribištvo, prehrano in okolje ter ministra za zdravje, socialne storitve in enakopravnost, v dogovoru z Državnim svetom in po razpravi Sveta ministrov na seji dne ... …

ODREJAM NASLEDNJE:

**Člen 1.** *Namen*

Namen tega standarda je določiti osnovne standarde kakovosti v zvezi s pripravo in trženjem kruha in posebnih krušnih izdelkov.

**Člen 2.** *Opredelitev kruha*

Kruh brez dodatnih navedb pomeni izdelek, ki nastane s peko testa iz mešanice pšenične moke ali druge vrste enega ali več vrst žit in vode, z dodatkom soli ali brez, ter fermentacijo s pomočjo pekovskega kvasa ali kvasnega nastavka.

**Člen 3.** *Opredelitev običajnega kruha*

Kruh v skladu z opredelitvijo iz člena 2, ki se navadno zaužije v 24 urah po peki ter je pripravljen iz pšeničen moke in le tistih aditivov in dodatkov, ki se lahko dodajo tej vrsti kruha.

**Člen 4.** *Imena običajnega kruha*

Običajni kruh se lahko poimenuje, kot sledi:

1. „*pan bregado*“, „*pan de miga dura*“, „*pan español*“ ali „*pan candeal*“ – vrsta kruha, pridobljena s postopkom, ki zahteva uporabo valjev za odstranjevanje primesi. Ta vrsta kruha ima belo sredico z majhnimi in enakomernimi zračnimi strukturami.

Tradicionalne različice, pripravljene iz te vrste testa, imajo lahko različna imena, kot so „*telera*“, „*lechuguino*“ in „*fabiola*“.

2. „*Pan de flama*“ (bageta) ali „*pan de miga blanda*“ (kruh z mehko sredico) – vrsta kruha, ki se pridobi z večjim deležem vode v primerjavi s pripravo vrste *pan bregado* in navadno ne vključuje čiščenja z valji. Zračne strukture v tej vrsti so v primerjavi z vrsto *pan bregado* nepravilnejših oblik in velikosti.

Tradicionalne različice, pripravljene iz te vrste testa, imajo lahko različna imena, kot so „*baguette*“ (bageta), „*chapata*“ (ciabatta), „*payé*„ (kmečka štruca) itd.

**Člen 5.** *Opredelitev posebnega krušnega izdelka*

Poseben krušni izdelek je kruh, ki ne sodi v opredelitev običajnega kruha in izpolnjuje vse naslednje pogoje:

1. v zvezi s sestavo:

a) testu ali moki se doda poseben pekovski aditiv ali dodatek, odobren za posebne vrste kruha;

b) doda se obdelana moka, opredeljena v obstoječi zakonodaji;

c) doda se sestavina, določena v členu 11(2)(a);

2. v zvezi s pripravo:

priprava vključuje poseben tehnološki postopek, ki je drugačen od postopkov, ki se navadno uporabljajo za peko običajnega kruha, kot je uporaba krušnih drobtin, peka v modelu, izdelava posebnih oblik, delno poparjanje moke itd.

**Člen 6.** *Imena posebnih krušnih izdelkov*

Imena posebnih krušnih izdelkov lahko med drugih vključujejo naslednja poimenovanja:

1. „polnozrnati kruh“ – kruh, pripravljen iz polnozrnate moke ali celih zrn v skladu z veljavno zakonodajo.
2. Vrste kruha, pripravljene iz izključno polnozrnate moke, se poimenujejo „*pan 100% integral*“ (100-odstotno polnozrnat kruh) ali „*pan integral*“ (polnozrnati kruh). Ime se dopolni z imenom žita(-) ali užitnih semen, iz katerih je pridobljena uporabljena vrsta moke.
3. Kruh, ki ni pripravljen iz izključno polnozrnate moke, vsebuje besedilo „*elaborado con harina integral X %*“ (narejen iz X-odstotno polnozrnate moke), pri čemer se X nanaša na odstotek uporabljene polnozrnate moke. Ta odstotek se izračuna na podlagi skupne količine moke, uporabljene pri pripravi. Ime se dopolni z imenom žita(-) ali užitnih semen, iz katerih je pridobljena uporabljena vrsta moke.
4. Polnozrnati kruh se lahko pripravi z uporabo polnozrnatega pšeničnega zdroba, polnozrnatega drobljenca ali celih zrn, ki se vključijo v izračun odstotka iz zgornjih pododstavkov (a) in (b).
5. Kvasni nastavek, uporabljen pri pripravi 100-odstotno polnozrnatega kruha („pan 100% integral“), je pridobljen iz polnozrnate moke. Kvasni nastavek, uporabljen pri pripravi vseh drugih vrst polnozrnatega kruha, je lahko pridobljen iz moke, ki ni polnozrnata, in se v tem primeru ne upošteva pri določanju odstotnega deleža uporabljene polnozrnate moke.
6. Namesto izraza „*de grano entero*“ (iz celih zrn) se lahko uporablja izraz „*integral*“ (polnozrnat).
7. „*Pan de Viena*“ (dunajski kruh), „*pan de nieve*“ ali „*pan bombón*“ – vrsta kruha, pripravljena iz mehkega testa iz pšenične moke, ki poleg osnovnih sestavin vsebuje tudi eno ali več naslednjih sestavin: sladkor, mleko, masti in/ali olja.
8. „*Pan tostado*“ – vrsta kruha, ki po se po peki nareže na rezine, popeče in zapakira.
9. „*Biscote*“ – vrsta kruha, ki se po peki v modelih s pokrovom nareže na rezine, popeče in zapakira.
10. „*Colines*“, „*regañás*“ ali „*picos*“ – tanke, suhe, krhke in hrustljave krušne rezine. Narejene so iz krušnega testa, ki vsebuje masti ali olja in se običajno zvalja in nareže, čemur sledita fermentacija in peka.

Lahko so različnih oblik in vrst in imajo različna tradicionalna imena.

1. Vrste kruha iz moke, ki ni pšenična moka.
2. „Kruh iz moke, ki ni pšenična moka“ – kruh, ki se pripravi izključno iz žita, ki ni pšenica.

Poimenuje se „*pan 100% de*“ (100-odstotni X kruh), pri čemer se „X“ nadomesti s pridevniškim imenom žita.

1. „Kruh iz pšenične in drugih vrst moke – kruh, pripravljen s pšenično moko in moko drugega žita ali užitnih semen različnih rastlinskih vrst, kot so amarant, kvinoja ali ajda, ki ne sodijo v družino trav ali stročnic in niso oljna semena.

Ta vrsta kruha se poimenuje „*pan de*“ (X kruh), pri čemer se „X“ nadomesti s pridevniškim imenom žita ali žit, ki niso pšenica, ali semen, uporabljenih v naslednjih odstotnih vrednostih skupne mešanice moke:

1. več kot 50 % v primeru pirine in ržene moke ter moke iz tritikale ali tritordeuma oziroma

2. 20 % ali več v primeru ovsene, ječmenove, koruzne, riževe, sirkove, tefove, kvinojine in ajdove ali drugih vrst moke.

1. „Večzrnati kruh“ – kruh, pripravljen iz treh ali več različnih vrst moke, pri čemer sta vsaj dve pridobljeni iz žit. Ob upoštevanju določb iz naslednjega odstavka delež vsake vrste moke znaša najmanj 10 %, mešanica moka pa mora skupaj vsebovati najmanj 30 % vrst moke, narejenih iz žit.

Žita so lahko prisotna tudi v obliki zdroba, drobljenca ali celih zrn, ki se izračunajo v enakih odstotnih deležih kot zgoraj.

Ta kruh se poimenuje „*pan multicereal*“ (večzrnati kruh) oziroma v svojem imenu vključuje izraz „*multicereal*“ (vrčzrnati).

1. „*Pan de molde*“ (kruh iz pekača) – kruh, ki se peče v pekaču ali modelu.
2. „*Pan rallado*“ (krušne drobtine) – izdelek, pridobljen z industrijskim ribanjem kruha. Ne sme se proizvajati z uporabo ostankov kruha, pridobljenih iz prehranskih obratov.
3. „Drugi posebni krušni izdelki“ – vrste kruha iz posebnih sestavin, s posebno obliko ali posebno pripravo, ki zajemajo naslednja poimenovanja: „*pan bizcochado*“ (prepečenec), „*pan dulce*“ (sladki kruh), „*pan de frutas*“ (sadni kruh), „*palillos*“ in „*bastones*“ (grisini), „*pan ácimo*“ (ploščati kruh), „*pan pita*“ (pita kruh), „[pridevniško ime žita(-)] tortilja“ itd.

**Člen 7.** *Opredelitev polizdelkov*

Polizdelki so izdelki, pridobljeni s prekinitvijo postopka priprave iz prejšnjih členov, preden se pridobi končni izdelek.

Razvrščajo se, kot sledi:

1. „predpečeni kruh“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki se vzame iz pečice, preden je dokončno pečeno, in nato zamrzne ali podvrže drugemu odobrenemu postopku konzerviranja;

2. „zamrznjeno testo“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki fermentira ali ne, se oblikuje ali ne ter nato zamrzne;

3. „druge vrste testenih polizdelkov“ – testo, opredeljeno v členih 2, 3 in 5, ki fermentira ali ne, se oblikuje ali ne ter podvrže odobrenemu postopku konzerviranja, ki ni zamrzovanje in ustavi postopek fermentacije.

**Člen 8.** *Opredelitev kvasnega nastavka*

Gre za testo iz pšenične ali druge žitne moke (ali mešanice različnih vrst moke) in vode ter s soljo ali brez, ki se podvrže acidifikacijskemu postopku fermentacije, ki zagotavlja, da krušno testo fermentira. Kvasni nastavek vsebuje acidifikacijsko mikrofloro, ki jo v glavnem sestavljajo mlečnokislinske bakterije in kvas. Dodajo se mu lahko odobreni mikroorganizmi.

V primeru, da po dodatku vode vsebuje živo floro ali mlečnokislinske bakterije in kvas, ki zagotavljajo fermentacijo krušnega testa, je lahko tudi dehidriran.

**Člen 9.** *Opredelitev neaktivnega kvasnega nastavka*

Gre za kvasni nastavek, v katerem so mikroorganizmi v fiziološko neaktivnem stanju in ki je bil podvržen sušenju, pasterizaciji ali enakovrednemu postopku, a je ohranil organoleptične lastnosti, ki izboljšujejo kakovost končnih izdelkov.

**Člen 10.** *Tradicionalna peka kruha*

Šteje se, da je kruh pripravljen po tradicionalnem postopku, če je v skladu z zakonodajo, ki se uporablja za tradicionalne postopke, in izpolnjuje vse naslednje pogoje:

1. pripravljen je bil v skladu s to kraljevo uredbo.
2. Postopek priprave temelji zlasti na ročnem, in ne na mehanskem delu.
3. Testo fermentira v serijah, razen testa, prečiščenega z valji. Serijska fermentacija testa se začne takoj po gnetenju in pred ločevanjem.
4. Priprava nikoli ne poteka v velikih serijah. Končni kosi se oblikujejo na način, ki zagotavlja edinstvene končne izdelke.
5. Priprava poteka pod vodstvom glavnega peka ali osebe s podobno funkcijo ali obrtnika z dokazanimi izkušnjami.

**Člen 11.** *Surovine in druge sestavine*

Vse surovine, ki se pri pripravi kruha uporabljajo kot sestavine, so v skladu z veljavnimi določbami.

1. Surovine: moka, voda, pekovski kvas ali kvasni nastavek in sol.

2. Druge sestavine:

a) priprava posebnih krušnih izdelkov lahko vključuje uporabo naslednjih sestavin v testu (neizčrpen seznam):

– suhega ali vlažnega pšeničnega glutena,

– otrobov, zdroba ali drobljenca,

– polnomastnega, koncentriranega, kondenziranega, posnetega, polposnetega mleka, mleka v prahu ali sirotke v prahu,

– jajc in jajčnih izdelkov,

– moke iz stročnic,

– moke iz sladu ali izvlečka sladu, jedilnih sladkorjev in medu,

– jedilnih masti in olj,

– kakava, začimb, začimbnih sredstev in semen,

– rozin, sadja ali druge pripravljene ali začinjene zelenjave,

b) aditivi, uporabljeni v skladu s pogoji in količinami, določenimi v veljavni zakonodaji.

**Člen 12.** *Pekovski dodatki*

Uporablja se lahko naslednje:

a) sredstva proti sprijemanju, ki vključujejo jedilna olja, čebelji vosek in druga sredstva, odobrena v skladu z veljavno zakonodajo, ter se uporabljajo v najmanjši količini, ki je potrebna za ločevanje izdelka od modelov, plošč in pekarskih strojev;

b) encimi, ki vključujejo amilolitične encime (amilazo), proteazo, glukooksidazo in pentozanazo ali katere koli druge encime, odobrene v skladu z veljavno zakonodajo, ter se uporabljajo v minimalnem odmerku, potrebnem za doseganje želenega učinka.

**Člen 13.** *Obvezne informacije o živilih*

Brez poseganja v nacionalne zakone in zakone Evropske unije o informacijah o živilih, namenjenih potrošnikom, so pravna poimenovanja izdelkov, določena v tej uredbi, v skladu s členoma 4 in 6, razen v primerih, v katerih se uporablja Uredba (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil.

Poimenovanja iz člena 6 se lahko, kjer je to ustrezno, uporabljajo v kombinaciji.

Navedbo in opredelitev sestavin urejajo nacionalni zakoni in zakoni Evropske unije o tovrstnih informacijah, ki določajo, da je treba v primeru rafiniranih rastlinskih olj in masti navesti ustrezni rastlinski vir.

**Člen 14.** *Neobvezne informacije o živilih*

1. Glede uporabe izraza „polnozrnati“ izven konteksta poimenovanja in glede seznama sestavin se uporabljajo naslednje določbe:
2. pri vrstah kruha, ki so narejene z uporabo izključno polnozrnate moke, se lahko ta izraz uporabi tudi brez navedbe odstotnega deleža uporabljene polnozrnate moke.
3. Vrste kruha, ki niso narejene z uporabo izključno polnozrnate moke, se ta izraz lahko uporablja pod pogojem, da ga spremlja navedba odstotnega deleža uporabljene polnozrnate moke, izračunanega v skladu s členom 6(1).

Izrazi iz pododstavkov (a) in (b) morajo biti navedeni z uporabo črk enake velikosti, barve in vrste pisave. Črke so v velikosti, pri kateri srednji črkovni pas obsega vsaj 75 % srednjega črkovnega pasu imena izdelka in ki ni manjša od najmanjše velikosti črk iz člena 13(2) Uredbe (EU) št. 1169/2011.

Namesto izraza „integral“ (polnozrnat) se lahko uporablja izraz „de grano entero“ (iz celih zrn).

1. Kruh, ki se pripravlja z uporabo katere koli sestavine iz člena 11(2)(a), lahko v svojem imenu za predlogom „s/z“ vključuje ime te sestavine ali sestavin, ki jim sledi navedba njihovega odstotnega deleža.
2. Kruh, pripravljen na tradicionalen način v skladu s členom 10, lahko vsebuje navedbo „tradicionalen“.
3. Kruh, pripravljen s kvasnim nastavkom v skladu s členom 8, katerega delež obsega 15 % skupne mase pregnetenega testa ali več in pri čemer od začetka priprave kvasnega nastavka do začetka peke preteče več kot 15 neprekinjenih ur, lahko vključuje navedbo „pripravljen s kvasnim nastavkom“.

Pregneteno testo zajema mešanico moke, soli, kvasnega nastavka, po potrebi soli in pekovskega kvasa.

1. Če postopek priprave kruha vključuje fermentacijo testa, ki po gnetenju in pred peko poteka na temperaturi nad 4 °C vsaj osem ur, se lahko vključi navedba „dolgo fermentiran“. Če fermentacija vključuje uporabo kvasnega nastavka v skladu s pogoji iz oddelka 4, se lahko vključi navedba „pripravljen z dolgo fermentiranim kvasnim nastavkom“.
2. Izraz „*pan de leña*“ ali „*pan de horno de leña*“ (kruh iz krušne peči) se lahko uporabi v primeru kruha, ki je v celoti spečen v peči na lesno biomaso.

**Člen 15. Prodaja kruha na prodajnih mestih**

1. Običajni kruh se lahko proda le v 24 urah po tem, ko se speče. V izrednih primerih se lahko proda po preteku 24 ur pod pogojem, da se zaloge te vrste kruha na prodajnem mestu ustrezno ločijo, pri čemer se z oznakami v vitrinah ali na policah, kjer se kruh nahaja, jasno navede, da je bil kruh spečen pred več kot 24 urami, ter zagotovi, da je potrošnik o tem ustno obveščen.

Shranjevanje običajnega kruha, spečenega pred več kot 24 urami, in kruha, spečenega v zadnjih 24 urah, na istih policah je prepovedano.

1. Informacije o živilih iz člena 4(1) Kraljeve uredbe 126/2015 z dne 27. februarja 2015 o sprejetju splošnih standardov glede informacij o nepredpakiranih živilih, namenjenih za prodajo končnemu potrošniku in obratom javne prehrane, živilih, pakiranih na prodajnem mestu na zahtevo kupca, in živilih, ki jih pakirajo lastniki podjetij za prodajo na drobno, se dopolnijo z navedbo:

– teže enote.

Ta navedba je vključena na etiketi ali oznaki iz člena 6 zgoraj omenjenih splošnih standardov.

**Prva dodatna določba.** *Klavzula o medsebojnem priznavanju*

Zahteve iz tega standarda kakovosti se ne uporabljajo za proizvode, ki se zakonito proizvajajo ali tržijo v drugih državah članicah Evropske unije, ali za proizvode iz držav Evropskega združenja za prosto trgovino, držav podpisnic Sporazuma o evropskem gospodarskem prostoru ali držav, ki imajo z Evropsko unijo sklenjen carinski pridružitveni sporazum.

**Druga dodatna določba.** *Nadzor javnih izdatkov*

Ukrepi iz tega standarda ne smejo povzročiti zvišanja finančnih sredstev ali nadomestil ali drugih stroškov osebja.

**Edina prehodna določba.** *Prodaja zalog izdelkov*

Proizvedeni izdelki in etikete ter označeni vsebniki, ki so bili kupljeni pred začetkom veljavnosti te kraljeve uredbe in so v skladu z določbami, veljavnimi v tistem obdobju, se lahko prodajajo do porabe zalog.

**Edina razveljavitvena določba.** *Razveljavitev predpisov*

Kraljeva uredba 1137/1984 z dne 28. marca 1984 o odobritvi tehničnih zdravstvenih predpisov o proizvodnji, distribuciji in prodaji kruha in posebnih krušnih izdelkov ter točke od 3.20.36 do 3.20.45 oddelka 4ª poglavja XX Uredbe 2484/1967 z dne 21. septembra 1967 o odobritvi besedila španskega prehrambnega zakonika se razveljavijo.

**Prva končna določba.** *Pristojnost*

Ta kraljeva uredba se določi v skladu s pododstavkoma 13 in 16 člena 149(1) španske ustave, v skladu s katerima se državi podeli izključna pristojnost glede načel in usklajevanja na področju splošnega gospodarskega načrtovanja oziroma načel in usklajevanja na področju zdravja.

**Druga končna določba.** *Začetek veljavnosti*

Ta kraljeva uredba začne veljati 2. januarja 2019.